PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

denominación del programa de formación: PROCESO BASICOS DE PANADERIA.

código del programa de formación: 63520166 v1

competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

resultados de aprendizaje alcanzar: ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO. REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA. Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS. ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

duración de la guía : 100 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de panadería se creó para brindar al sector de la panificación, y la agroindustria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías y procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de productos y la obtención de diferentes tipos de panes, ser insumo para la agroindustria; orientar la actividades del personal a cargo en la industria de la panificación del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 actividades de reflexión inicial:

https://youtu.be/DD-NGPHksYc

Después de ver el video realice una reflexión acerca del desarrollo de la panificación en colombia

3.1.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Actividad : crear y elaborar un producto de acuerdo a los procedimientos entregados en el material de formación y realizar la decoración a su creatividad

3.1.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Uno de los objetivos de este programa de formación es que aprenda todas técnicas para la elaboración de productos de panificacion, por lo que lo invito a leer el programa de formación
a. Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes,
funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas.
b. Materias primas para productos de panificación:
Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades
organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores.
-Agua: funciones en formación de masa y en fermentación.
-Sal: Funciones en panificación, características de calidad.
-Azúcares: clases, funciones
-Grasas: Clases, características.
-levadura: Tipos, funciones, almacenamiento.
3. Matemática Básica: Conversión de unidades, proporciones, porcentajes.
4. Procesos de elaboración: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables, rendimientos, defectos
presentados.
5. Técnicas de conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan la conservación.
6. Empaques para productos de panificación: característica, clases, usos, máquinas empacadoras.
7. Almacenamiento: Técnicas especiales, variables, características.
8. Reportes y registros: Conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.
9. Seguridad industrial: Conceptos, dotación, clases, normas, panorama de riesgos.
10. Salud ocupacional: Conceptos, enfermedades laborales, prevención de enfermedades.

3.1.4 .Actividades de transferencia de conocimiento

Resuelva el siguiente cuestionario anexo a esta guía

Elabora 5 productos diferentes, aplicando las técnicas y usando las normas de bioseguridad, grava un video corte donde muestres todo el proceso realizado

Materiales: Materiales de formación para procesamiento de productos.
Utensilios de trabajo: Rodillos, moldes y bandejas para panadería, cortadoras, cuchillos, espátulas, termómetros, tamices, tazas y cucharas medidoras.
Equipos: Gramera electrónica, horno, mesa, cilindradoras, batidoras, molino eléctrico.

-   

 

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento : Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas. Materias primas para productos de panificación: Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores. -Agua: funciones en formación de masa y en fermentación. -Sal: Funciones en panificación, características de calidad. -Azúcares: clases, funciones -Grasas: Clases, características. -levadura: Tipos, funciones, almacenamiento. Matemática Básica: Conversión de unidades, proporciones, porcentajes. Procesos de elaboración: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables, rendimientos, defectos presentados. 5. Técnicas de conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan la conservación. Empaques para productos de panificación: característica, clases, usos, máquinas empacadoras. Almacenamiento: Técnicas especiales, variables, características. Reportes y registros: Conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. Identifica los empaques para productos de panificación. Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. Evalua los avances tecnológicos. Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso	Técnica: formulación de preguntas. Instrumento: cuestionario Instrumento: observación directa. Técnica: observación directa Instrumento: valoración de los procesos Técnica: observación directa Instrumento: valoración de los productos

9. Seguridad industrial: Conceptos, dotación, clases, normas, panorama de riesgos. 10. Salud ocupacional: Conceptos, enfermedades laborales, prevención de enfermedades. **Evidencias de Desempeño** realiza procesos de decoracion, utiliza las diferentes tecnicas de manipulacion de alimentos **Evidencias de Producto** **Registros de limpieza de áreas y superficies de trabajo, elabora y decora los productos terminados**	de acuerdo con la normatividad	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **GLUTEN: Conjunto de proteínas de pequeño tamaño, contenidas exclusivamente en la harina de trigo.**
- **LEUDANTE: Son aquellas sustancias capaces de producir, o incorporar gases, en productos que van a ser horneados con el objetivo de aumentar su volumen y producir cierta forma y textura en su masa final. Ejemplo: polvo de hornear, levaduras.**

- **LEVADURA: microorganismos , seres vivos, hongos microscópicos que se encargan de producir fermentación en la masa.**
- **FERMENTACION: Es el caso de pan, es la hinchazón de la masa es decir, proceso donde en el que aumenta su volumen debido a la producción de gas en su interior.**

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- **PANADERIA Y PASTELERIA COMERCIAL Editorial Macro**
- **HAGASE EXPERTO Autor Luis Eugenio Giraldo**
- **MANUAL PRACTICO DE PANADERIA**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**VICTOR MANUEL LLANO**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURÍSMO**	**5 DE MARZO DE 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					